

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK

Facultad de Turismo y Patrimonio Cultural

Carrera de Administración y Dirección de Empresas

Turísticas

Historia de la Restauración y la Gastronomía en el

Ecuador

TESIS DE GRADO

JAVIER PAREDES LARREA

AÑO: 1996-1997

QUITO – ECUADOR

INDICE

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

INTRODUCCION

OBJETIVOS

METODOLOGIA

HIPOTESIS

DELIMITACION DEL TEMA

JUSTIFICACION

BIBLIOGRAFIA

CAPITULO I

1. ANTECEDENTES HISTORIOS

<i>1.1 A Nivel Mundial</i>	<i>1</i>
<i>1.2 A Nivel de la Ciudad de Quito</i>	<i>8</i>

CAPITULO II

2 GENERALIDADES

<i>2.1 Concepto de Restaurante</i>	<i>35</i>
<i>2.1.2 Clases de Restaurantes</i>	<i>35</i>
<i>2.1.3 Requisitos Necesarios de todo Restaurante</i>	<i>37</i>

<i>2.2 Principales características de los Restaurantes de Comida Rápida</i>	39
<i>2.3 Definición de Comida Rápida</i>	39
<i>2.4 Objetivos de las Comidas Rápidas</i>	40

CAPITULO III

3. SELECCION DE LAS EMPRESAS A SER ANALIZADAS EN EL PRESENTE TRABAJO	41
<i>3.1 Listado de los Principales Restaurantes de Comida Rápida que funcionan en la Ciudad de Quito</i>	41
<i>3.1.1 Criterios de Selección</i>	58
<i>3.1.2 Número de locales en la Ciudad de Quito</i>	58
<i>3.1.3 Variedad de Productos que ofertan</i>	58
<i>3.1.4 Capacidad Instalada</i>	59
<i>3.1.5 Disponibilidad o no de Servicio a Domicilio</i>	59
<i>3.2 Determinación de las Empresas a ser Analizadas</i>	59
<i>3.3 Listado de las Empresas Motivo de la primera Selección</i>	60
<i>3.4 Justificación de las Empresas a ser Analizadas en el Presente Trabajo</i>	69
<i>3.4.1 Pizzerías</i>	69

3.4.2 Hamburguesas	70
3.4.3 Sanduches	70
3.4.4 Pollo Asado	71
3.4.5 Pollo Brosterizado	71
3.4.6 Donut's	71
3.4.7 Ceviches	72
3.4.8 Comidas Chinas	72
3.5 Distribución Geográfica de los Principales Restaurantes de Comidas Rápidas en Quito	74

CAPITULO IV

4. LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACION	75
ESTADISTICA	
4.1 Importancia de la Estadística como Herramientas de Investigación	75
4.2 Alcance e importancia de la Encuesta en el Mundo Moderno	76
4.3 Diseño de las Encuestas a ser Realizadas	77
4.3.1 Muestra de la primera encuesta a ser realizada a Nivel Gerencial Administrativo	78

<i>4.3.2 Datos Obtenidos de las Encuestas.</i>	80
<i>4.3.3 Gráficos de las Encuestas Realizadas a Nivel Gerencial y Administrativo</i>	83
<i>4.3.4 Conclusiones de las Encuestas realizadas al Personal Gerencial Administrativo.</i>	93
<i>4.3.5 Diseño de las Encuesta a ser realizada al Personal de Entrega a Domicilio</i>	96
<i>4.3.6 Datos Obtenidos de las Encuestas Realizadas al Personal de Entrega a Domicilio.</i>	98
<i>4.3.7 Gráficos de las Encuestas Realizadas al Personal de Entrega a Domicilio.</i>	99
<i>4.3.8 Conclusiones de las Encuestas realizadas al Personal de Entrega a Domicilio.</i>	105

ANEXOS

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFIA

GLOSARIO

DEDICATORIA

A mi Padre, amigo incondicional quien estuvo presente en todos los momentos de mi vida y cuya presencia me hace mucha falta hoy.

A mi Madre, quien me brindó su confianza, apoyo y amor incondicional todo este tiempo.

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento profundo a todas aquellas personas que hicieron posible la elaboración de esta Tesis. En especial al Dr. Roberto Ruiz, amigo y consejero académico; al Dr. Enrique Dávalos, Director, que con cordialidad y empeño supervisó la realización de mi tesis; al Sr. Marcelo Naranjo, que compartió conmigo sus valiosos conocimientos y amistad.

A Gaby S. que fue mi inspiración para superarme y que siempre estuvo incluida en mis sueños.

A Dios, que guió cada paso que di y que no me desamparó ni un solo instante, hasta la culminación del presente trabajo.

INTRODUCCION

Partiendo del concepto general de lo que se entiende por Gastronomía, "Conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con el buen comer", esta Tesis tratará de desarrollar la historia y coleccionar los datos más reales de lo que como Gastronomía y Restauración se vive actualmente en Ecuador, tomando como referencia lo ocurrido en Quito, Capital de la República.

Si bien es cierto que desde su fundación se tienen datos de las dos corrientes gastronómicas que existían en la incipiente República, es también cierto que las costumbres e incidencias que las culturas que pasaron por el país, dejaron introducidas sus comidas típicas, lo que ahora describimos como comida aborígen que luego de la conquista española se convirtió en cocina criolla, siendo fruto de varios miles de años de experiencia empírica de incorporación de nuevos alimentos y especias, tanto de las nativas cuanto de las que los europeos trajeron al Nuevo Mundo. A todo ello se agrega en los últimos lustros una serie de productos agroindustriales y algunos hasta exóticos.

La modernidad, junto con el mercantilismo y comercialismo que todos los pueblos del mundo viven en este Siglo y peor ahora en los

inicios del Siglo XXI , hacen imposible mantener viva la tradición culinaria en este mundo que transita tan aceleradamente y que se alimenta del primer sanduche o emparedado que se encuentre a la mano, por lo que se ha dado como resultado el quge e incremento de los servicios de Comida Rápida.

Estos servicios, centros, restaurantes y comedores que la evolución de nuestros pueblos han activado, hacen que sean los de mayor aceptación y consumo por parte de nuestra gente, sean estos de cualquier clase social y económica.

Quien goza de recursos económicos puede ser exigente en sus gustos gastronómicos. El ciudadano medio puede darse, en forma ocasional el lujo de escoger platos y para el de limitados recursos no es problema educar el gusto, es la disyuntiva entre sobrevivir comiendo lo que pueda o morir de hambre o desnutrición como acontece en una proporción alarmantemente grande en especial entre los niños del mundo subdesarrollado.

“La comida de un pueblo és esencial y es básica para ese pueblo; es uno de los factores que nos une, que nos hacen quienes somos”.

Esta célebre frase para quienes estudiamos estos capítulos en nuestra vida, hace que la tomemos como propia y tratemos de conservarla,

propagarla e inculcarla en nuestros hogares y con quien nos relacionamos. Este lema viene a entorpecerse de forma total con los avances de la tecnología y los sistemas de vida de los pueblos que no pueden dejar de introducir en su mundo los avances tecnológicos y lo que es peor, las grandes cadenas de comercialización de productos alimenticios, que en el Ecuador se han introducido de manera espectacular. A esto se agregan las condiciones de pobreza que los países tercermundistas mantenemos, por lo que somos presa fácil para los grandes comercializadores de alimentos, sean extranjeros o propios.

*La industrialización que vivimos en nuestros pueblos para no desentonar con los avances del Siglo, hace que nuestra gente tenga que dejar a un lado las tradiciones y costumbres por falta de tiempo, para dedicarse a ingerir alimentos industrializados de rápida preparación, dando a estos negocios la preponderancia que al momento llevan, tanto que creemos conveniente basar en ellos el mayor porcentaje de este estudio, tomando como muestra real y demostrativa el auge de instalación de los negocios de **Comida Rápida**, sean estos pertenecientes a cadenas, franquicia o particulares. Todo esto sin dejar de mencionar lo importante que*

significa para un pueblo el retomar las costumbres y gastronomía tradicional, que solo hará bien a su gente tanto en gusto, salud y bienestar.

OBJETIVOS

Generales:

Poner al alcance de la Facultad de Turismo un documento que es el resultado de una investigación seria sobre la realidad actual de la restauración en la ciudad de Quito, en el aspecto particular de las “Comidas Rápidas”, el mismo que se espera sirva para referencia de futuras investigaciones sobre la gastronomía en el Ecuador.

Específicos:

Facilitar futuras investigaciones sobre este dinámico aspecto de la gastronomía, el mismo que se piensa tendrá un más acentuado desarrollo en las próximas décadas.

Poner en evidencia el grado de desarrollo y tecnificación de esta moderna faceta de la gastronomía.

METODOLOGIA

La forma de desarrollo del presente tema, se hará en base al método de investigación histórica en la parte referente a la recopilación de información existente sobre la historia de la restauración en general de la ciudad de Quito, así como también se utilizará el método científico, el mismo que está destinado a comprobar o refutar la hipótesis planteada mediante encuestas, conclusiones, etc.

Las técnicas que se utilizarán son: Documental y de Trabajo de Campo.

Documental:

Consiste en una recopilación Bibliográfica de artículos y ensayos que sobre el tema de la gastronomía y restauración se encuentran a disposición en el mercado local. La misma constituirá la base que guiará el trabajo de campo.

Trabajo de Campo:

Se llevará a cabo en el personal de mandos medios y de base a las empresas que han sido seleccionadas como representativas de cada línea de producción, mediante el levantamiento de encuestas y entrevistas.

HIPOTESIS

Es la restauración a nivel de “Comidas Rápidas” un rubro de la gastronomía ecuatoriana, un hecho aislado o es una consecuencia lógica de las condiciones socio - económicas de la sociedad moderna.

DELIMITACION DEL TEMA

El desarrollo de la presente Tesis se va a circunscribir al análisis e investigación del desarrollo histórico que a nivel de la ciudad de Quito ha tenido este aspecto de la restauración y gastronomía llamado "Comidas Rápidas", para lo cual se realizará una labor de campo consistente en el levantamiento de información a nivel general de los principales centros de Comida Rápida que, justifiquen su inclusión en el análisis, ya sea por el tamaño de la empresa o su capacidad de atención al público. Posteriormente se realizará una selección más rigurosa de las empresas más representativas en cada ramo de la actividad culinaria, a las mismas que se procederá a evaluar mediante la elaboración de dos tipos de encuestas, tanto a nivel gerencial, como de personal de base, para finalmente y en base a la información recopilada producir un documento que sirva como referencia para futuras investigaciones en este campo.

JUSTIFICACION

La historia de la gastronomía en el Ecuador es rica y muy variada, lo cual hace que su campo de investigación sea muy amplio, ya que, desde la época precolombina los grandes centros urbanos ya tenían un organizado sistema de alimentación pública, lo que posteriormente en la época moderna se conocerá como restauración y gastronomía.

Con la llegada de los españoles y su propia cultura gastronómica, se produce una adaptación de sus usos y costumbres a las de esta tierra, incluso hubieron grandes cambios en su gastronomía debido a la inclusión en su dieta de productos tan nuevos y desconocidos para ellos como la papa o patata. Es aquí donde a más de producirse una mezcla de razas y costumbres también en el aspecto gastronómico se produce una gastronomía mixta, fruto de esta mezcla que es la que a lo largo de los años se irá perfeccionando hasta tener una identidad propia, como muestra de ello tenemos el hispano plato llamado "Callos a la Madrileña" y su hermano mestizo en tierras de Quito de

nombre "Caldo de patas". Es decir que la historia gastronómica en el Ecuador es muy variada y difícil de ser abarcada en uno o varios ensayos investigativos, razón por la cual en el presente trabajo se analizará mas bien, un matiz moderno de dicha gastronomía como son las Comidas Rápidas.

BIBLIOGRAFÍA

- AMÉRICA ECONÓMICA, Franquicias: Gerencia Rápida , Número 87, Septiembre de 1.994
- ANUARIO TURÍSTICO, Quito, Número 17, 1.994
- CANO COBOS Alejandro, Principios de Investigación, Quito, Editorial Universitaria, 1.986
- COMPTOP'S INTERACTIVE ENCYCLOPEDIA, Franchise Fast Food, Copyright 1.993-1995
- COSAS, Franquicias : Nuevo estilo Gerencial, Freire Juan Francisco, Número 41, Agosto de 1.997 , pp. 70
- CHEF CARTA GASTRONÓMICA, Los Mejores Restaurantes, Número 2. 1987
- EKOS, Como Manejar con Éxito su Propio Restaurante, Número 14, Octubre de 1.994
- EKOS, Fast, Fast, Food, Número 27, Abril de 1.994
- ESCUELA DALY DE HOSTELERÍA Y TURISMO, Servicio de Comedor, Editorial Daly, S.
- FRANCHISE, Oportunite Guide, Número 58, 1.996
- FRIED, Michell O. Comidas del Ecuador, Quinta Edición, Quito, 1993

- GONZÁLEZ CAVIDO, La Experiencia de las Franquicias, Editorial Mc. Graw-Hill, primera Edición México 1.994
- LUNDERBERG, Donald E. , Organización y Administración de Hoteles y Restaurantes, España, Editorial Océano, Cuarta Edición, Quito, 11.986
- MASON Robert D., Estadística para Administración y Economía, México, Editorial, S.A., 1992
- INSTITUTO GEOGRÁFICO MILITAR, Plano Guía, 1.997
- OCÉANO UNO. Diccionario Enciclopédico Ilustrado, Editorial Océano, 1.994

CAPITULO I

1. ANTECEDENTES HISTORICOS

1.1 A Nivel Mundial.

*Cuando hablamos de las salidas a comer fuera de casa, podemos decir con seguridad que estas se remontan a un tiempo bastante lejano, pues de acuerdo a la historia conocemos que desde el año 1.700 a.J.C. habían ya ciertos lugares a los que les llamaban **Tabernas** y eran sitios exclusivamente para hombres y no fue sino hasta el año 402 a.J.C en que las mujeres tuvieron acceso a las mismas. Estos lugares podían ser frecuentados por niños en compañía de sus padres, pero las niñas tenían prohibida la entrada hasta que contrajeran matrimonio.*

Existen pruebas de que en Egipto en el año 512 ya había un comedor público, dicho comedor ofrecía un menú muy reducido, este consistía en una porción de cereal, aves salvajes y cebolla. Se sabe también que los egipcios consumían diariamente una serie de alimentos especiales como son: guisantes, lentejas, sandía, alcachofas, lechuga, endibias, rábanos, cebollas, puerros, grasa de tipo animal y vegetal,

carne, miel, dátiles y una gran cantidad de leche, queso y mantequilla, lo que nos hace pensar que pudieron haber existido otros comedores similares.

Por medio de la historia conocemos que en Roma las personas tenían el hábito de salir a comer, ya que en HERCULANO, que es una ciudad que se encuentra cerca de Nápoles, (y que en el año 79 d. J.C. fue afectada por la erupción del Volcán Vesubio cubriéndose de lava y barro), se pudo comprobar que en sus calles había un gran número de bares donde se servían pan, quesos, nueces, vino, dátiles, higos y comidas calientes.

Los mostradores estaban recubiertos de mármol y también tenían unas vasijas donde el vino podía mantenerse fresco. Se servía también vino caliente con especias y por lo general se lo endulzaba con miel.

Por el gran parecido de estas cantinas daban la impresión de formar parte de una gran cadena que era manejada por un solo propietario .

Cerca de estas cantinas se encontraron panaderías, donde se sabe, se molían granos y que la pastelería era su fuerte. Para la preparación de estos utilizaban moldes de bronce y los tamaños variaban entre diez y quince centímetros . Con la caída del Imperio Romano, la gente salía a comer a las Posadas o Tabernas, para el año 1.200 ya

existían las casas de comidas en Londres, París y otros sitios donde se podía comprar platos preparados.

En Oxford, en el año de 1,650 ya existían cafeterías y siete años más tarde aparecieron en Londres. Estas constituyen el antepasado de nuestros restaurantes y en ese tiempo el café se consideraba como un antídoto eficiente para curar la gripe, los malestares estomacales , y otros males que les afectaba. Así como también contribuía para tener una buena digestión.

Etimológicamente : la palabra cafetería proviene del francés “café” y la popularidad de éstas se pudo apreciar en la América Colonial.

El establecimiento que es considerado como el primer restaurante, fue “ El Champs d’ Oiseau ” cuyo dueño fue el Chef Monsieur Boulanger, este restaurante se abrió en Francia en el año 1.765 y se inauguró ofreciendo una sopa a la que la llamó “le restaurant divin” que quiere decir su ”restaurador divino”, era una mezcla de vegetales y hiervas amargas.

Esta sopa atrajo la atención de la clase social más alta de Francia; a pesar de que los franceses no estaban acostumbrados a frecuentar lugares públicos, poco a poco este restaurante se fue convirtiendo en

un lugar muy exclusivo, razón por la cual, Boulanger incrementó sin perder tiempo su menú y amplió notablemente su negocio.

Se puede decir que Boulanger introdujo la palabra “Restaurante”, pues a poco tiempo de esto, los chefs más destacados dejaron de trabajar para familias privadas con el fin de iniciarse en el negocio de la restauración poniéndose su propio negocio o bien trabajando para un grupo de pequeños empresarios llamados los “Restauradores”.

Después de la Revolución francesa y con la llegada de los refugiados a los Estados Unidos se fundó lo que fue considerado como el primer restaurante francés en el año de 1.794 con el nombre de” Julien’s Restorator”, allí servían trufas, fondues de queso y sopas, sin lugar a dudas la influencia francesa fue decisiva en la cocina americana.

El Restaurante que generalmente se considera el primero en los Estados Unidos es el “Delmonico”. Fundado en 1.827 en Nueva York y que funciona hasta hoy.

Este fue abierto por los señores Atwood y Bacon y representa un ejemplo de lo que son los restaurantes dirigidos por familias que con su empeño y decisión los convirtieron en lo mejor de la cocina franco americana.

El restaurante "Delmonico" fue el primero en imprimir las cartas de menús en francés e inglés y llegó a ofrecer 371 platos distintos en su carta, de allí salieron los mejores chefs de ese tiempo.

Vale la pena acotar como parte de esta reseña el presente pensamiento de BRILLAT-SAVARIN:

1

"El placer de la buena mesa, pertenece a todos los tiempos y a todas las edades, a cada país y a cada día, y aunque va de la mano de todos nuestros placeres, los sobrevive y perdura para consolarnos por su pérdida".

Y respecto a los restaurantes de comida rápida, se sabe también que no son nada nuevo ya que los antiguos romanos estaban acostumbrados a servirse comidas al instante, en forma eficaz y bien caliente en Pompeya y Herculano y este sistema también se utilizaba en los restaurantes de servicio automático de Filadelfia y Nueva York y los restaurantes de carretera.

Pero no fue sino hasta la década de lo²s 60 cuando los restaurantes de

¹Lunderberg, Donald E. Manual de Organización y Administración de Hoteles y Restaurantes. España Edt. Océano. 1986

Comida Rápida se convirtieron en el fenómeno más grande de la restauración.

Pues se considera a la hamburguesa como el símbolo de este tipo de negocio y es así que se la elogiado y se la ha tratado con la publicidad más inteligente. La hamburguesa que hasta 1.930 era poco conocida ha recorrido un largo trayecto hasta el día de hoy.

La palabra hamburguesa propiamente dicha se remonta a la época medieval cuando los comerciantes de la ciudad de Hamburgo que viajaban por las áreas Bálticas adoptaron de los Tártaros el hábito de comer carne cruda, la carne a la Tártaro se la conoce todavía en muchos países.

Más tarde la hamburguesa se comenzó a cocinar y fue introducida a los Estados Unidos por inmigrantes y marineros alemanes.

En el año 1.888 un médico inglés llamado J.H. Salisbury promocionó una variante de la hamburguesa como una comida inimitable e insuperable que curaba muchas enfermedades, incluyendo la colitis, el reumatismo, la gota y el endurecimiento de las arterias. Salisbury lo llamó bistec a la Salisbury.

Ninguna comida antes ha sido tan atendida como la hamburguesa ya que, muchas personas han examinado todas las posibilidades para

mejorarla y darle su punto justo. Entre los diferentes estudios que se han realizado acerca de las hamburguesas tenemos los siguientes:

- Si es mejor que se la cocine a la plancha o al carbón.*
- Si debe o no llevar tomate.*
- Que tipo de lechuga es la adecuada.*
- Si se la debe aderezar con mayonesa y cebolla.*
- Si es mejor el pan de semilla de sésamo o de otro tipo.*
- Si es mejor prepararla al momento o ya tenerla lista.*
- Cuál es el porcentaje óptimo para la carne, el 18% o 20% ?*
- Si la carne debe ser solo de lomo o de cualquier otro trozo del animal.*
- Cuál es la cantidad óptima de aderezos de la carne y si debe o no usar la carne del cuello del animal ?*

Aunque la hamburguesa es tomada en cuenta como la reina de los restaurantes de comida rápida, las otras comidas que forman parte de la corte y que también se las ha tratado de una manera similar han sido; el pollo frito, las patatas fritas y en algunos sitios también la comida mexicana como el burrito y el taco.

Por otro lado es importante decir que los restaurantes de comida rápida con aparcamiento y servicio para el auto incluido, aparecieron partir de la década de los 60 y todavía siguen expandiéndose.

1.2 A Nivel de la Ciudad de Quito.

*Quito, Capital del Ecuador de corte netamente Colonial, ubicada a trece kilómetros de latitud sur de la Línea Equinoccial y a 2.850 metros sobre el nivel del mar, es donde quizás menos se note el paso del tiempo, especialmente en su parte más antigua, es por esta razón que en 1.972 fue designada por la UNESCO como “ **PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD**”.*

Esto sin embargo no ha impedido su enorme crecimiento poblacional y urbano hacia el norte de la ciudad, con una arquitectura moderna y futurista de amplias avenidas y poblada de modernos edificios, donde Hoteles y Centros Comerciales pululan por doquier, y como es lógico, claro está, se encuentran en abundancia elegantes y bien dotados restaurantes.

*La historia de sus restaurantes se ha venido dando de forma ordenada partiendo del año 1.808 que fue cuando se compró lo que se considera la primera heladería de Quito, llamada San Agustín, y cuya fundadora fue **Doña Juana Torres**. Este establecimiento que a través*

del tiempo ha venido encerrando entrañables recuerdos, para quienes por el han pasado, se encuentra enclavado en el corazón mismo de la urbe a cuadra y media del Parque de la Independencia y frente al Templo Colonial San Agustín. Es muy raro encontrar a una persona de esta franciscana ciudad que no haya saboreado y disfrutado los helados de paila y el salpicón en esta tradicional heladería.

Dicho establecimiento es muy reconocido también por sus deliciosas pastas que tienen nombres tan antiguos como la heladería misma y que han sido saboreadas por muchas generaciones de quiteños importantes y de tradición social en Quito como: los encopetados quiteños con sus tradicionales capas, sus cocos finos y sus trajes de la época.

En San Agustín se llevaron a cabo conversaciones entre cholos y nobles que se instalaban bien cómodos a saborear su delicioso salpicón. Es decir que hace más de una centuria, la democracia bien entendida tuvo una participación importante en esta heladería, en la que se codearon todas las clases sociales, las ideologías de todos los gustos y de todas las clases.

Entre las personalidades que han pasado por este establecimiento cabe nombrar al General: Juan Francisco Navarro, al General

Leonidas Plaza, a Galo Plaza y su esposa y a Don Jacinto Jijón entre los más importantes.

San Agustín aparte de su servicio de mesa, también atendía a las embajadas, cuando tenía la oportunidad de hacerlo, es decir; que desde esa época ya se realizaba el servicio a domicilio.

Es importante recalcar que San Agustín se ha mantenido desde su creación hasta nuestros días y su participación es todavía muy buena en el mercado y han aumentado nuevos platos al menú.

Posteriormente, en el año 1.919 se abrió el bar-restaurant "Europa", que estaba ubicado en la Plaza Grande. Este se caracterizaba porque sus clientes podían disfrutar de platos variados y como complemento, el establecimiento ofrecía un espectáculo de box.

En Quito los restaurantes no eran muy comunes y esto se debía a que la gente se cuidaba mucho del que dirán y los pocos establecimientos que habían de esta clase pertenecían a familias, es decir; que su dirección no se la realizaba desde el punto de vista profesional sino mas bien familiar.

*En el año de 1.920 en Machachi se abrió el **Hotel Tesalia** que contaba con un buen restaurante y los habitantes de Quito solían ir a comer con su familia los sábados y domingos.*

*Es en la década de los años 20 en que el país recibe un notable flujo de inmigrantes, muchos de ellos de Europa, los cuales además de traer sus costumbres e influencias a una urbe tan pequeña como la de Quito, creó a su vez la necesidad de satisfacer ciertas necesidades culinarias; las cuales en Europa y Norte América eran ya de uso corriente. Es por ello que en 1.924 y en respuesta a la demanda de un mejor servicio gastronómico se inaugura el **“Hotel Metropolitano”**, el mismo que en poco tiempo adquiere fama y reconocimiento de la urbe porque su bien surtido comedor de nombre **“Las Palmas”** estaba provisto de un delicioso y variado menú, lo cual unido a su excelente ubicación en el Centro Histórico de Quito, es decir; en la mismísima Plaza de la Independencia hizo realmente el acontecimiento de la época. Cabe resaltar que el famoso Hotel Metropolitano fue iniciativa de un extranjero de origen árabe.*

*Actualmente en dicho lugar funciona el prestigioso Restaurante **“La Cueva del Oso”**.*

*En ese mismo año (1.924) se inauguró el “**Hotel Savoy**” que estaba ubicado en la Calle Chile en el Centro de Quito y también contaba con servicio de restaurante.*

Por los prejuicios sociales de la época este tipo de negocios se dedicaban exclusivamente a la comida internacional.

*Mas adelante en el año 1.925, abrió sus puertas al público un restaurante llamado La “Casa Amarilla”, el mismo que se encontraba cerca del Parque “**El Ejido**” y pertenecía a la familia Maya. Sus días de mayor concurrencia eran los domingos, ya que, las personas que salían del tradicional Estadio del **Arbolito** después de los partidos de fútbol saciaban su apetito en el mencionado comedor y a la vez disfrutaban de la atracción local que estaba a cargo del recordado Colorado Maya, destacado jugador de fútbol de la localidad e hijo de los propietarios de dicho comedor. Lo cual como es lógico pensar acrecentaba la clientela.*

*Es importante mencionar la existencia del Restaurante “Spring Garden” vulgarmente conocido como **El Santuario del Llapingacho**, **El Hornado**, **El Mayorca** y La Cerveza Victoria. El mismo que contaba con su clientela establecida y entre ellos El Ñato Recalde, gloria del ciclismo de la ciudad de Quito.*

*En esta misma época se abrió un salón de tipo informal de comida criolla llamado “**Las Huacas**” y que por tradición y cariño se lo conoce hoy en día como Las Huaquitas. Sus propietarios son el Sr. Joselino Guerra y su esposa Encarnación Chávez. En sus inicios vendían comida criolla como el caucara, chicha, tostado, chochos, tortillas y hornado los sábados y domingos. Con el pasar de los años se aumentaron otros platos como el caldo de patas, las fritadas, la guatita, etc.*

*En la década de los 30 surgieron restaurantes muy recordados como “**La Mama Miche**” ubicado en la Plaza Marín, cuya especialidad era servir caldo de gallina en la madrugada para los farristas quiteños.*

*En esa misma época (1.930) con el inicio del transporte férreo que fue un gran medio de comunicación, se inauguró en la Estación de Chimbacalle, el “**Hotel Estación**” que contaba con un buen servicio de comedor. Durante el auge ferroviario este lugar tuvo una gran acogida.*

También se abrió el restaurante “La Casa Azul”, famoso por su comida típica y su asociación de empleados fueron los que innovaron

el servicio de comida por la compra de un abono mensual por el valor de 60 sucres.

Estos lugares fueron muy frecuentados por la gente de ese entonces.

*En 1.936 por primera vez en Quito se abrieron los **Night Clubs**, lugares muy distinguidos que aparte de los shows contaban con un servicio de restaurante de comida internacional muy buena, entre los más destacados y recordados podemos nombrar: al **Wonder Bar** y **Ermitage**.*

*Con la llegada de judíos y alemanes en 1.938, surgió el negocio judío de la salchicha que hoy en día se la conoce como el "**Perro caliente**", al mismo tiempo se abrió el primer restaurante de comida alemana llamado "**El Salón Grabin**".*

*En esta misma década (1.940), se inaugura el "**Hotel Colón**" que contaba con un restaurante que se lo catalogaba como bueno por su servicio y su comida. Esta ubicado en la Avenida Patria y Amazonas esquina, sin duda este hotel siempre ha sido muy significativo para el Ecuador y más ahora que por un convenio internacional pasó a formar parte de la gran cadena de hoteles Hilton, pasando al nombre de Hilton Colón.*

Un año más tarde se abrió el Casino “Patio Andaluz”, el mismo que ofrecía comida internacional y además era considerado casino de lujo para esa época. Los concurrentes tenían que asistir vestidos de etiqueta.

En 1.942 empezó a funcionar el Night Club “Alibaba” que se caracterizó por sus fabulosos shows y su servicio de restaurante.

En 1.946 se inician otros restaurantes muy prestigiosos de comida internacional, como el “Epicur” y el primer restaurante de comida exclusivamente francesa, “Normandy” que continúa funcionando hasta el día de hoy.

A principios de 1.950 se abre una amplia gama de restaurantes como :

- La Cabaña de Víctor Garzón, ubicada en la calle Guayaquil.*
- La Lonchería Italiana de Hattle, también en la calle Guayaquil.*
- Salón Florida de Juan Manuel Acuña ubicado en la Av. 10 de Agosto.*
- Salón Londres de Concepción Zambrano, ubicado en la Calle Loja.*
- Restaurante Italia de Alicia Zambrano, ubicado en la Calle Olmedo.*
- El Rosal, de Nelson Paz y Miño, ubicado en la Calle Cuenca.*

Comedor Municipal número dos, ubicado en la estación del

estación del ferrocarril.

También se deben mencionar otros restaurantes como: Ecuador, Esplanada, Jordán, Trianón, entre otros.

Por los años 60 se abrieron salones como la “Cueva de Luis Candelas” que estaba catalogado de primera y en la actualidad se lo va a volver a inaugurar.

“El Delmónicos Restaurante” pertenece a la familia León Villalba y desde 1.967 se ha dedicado a la Gastronomía Internacional, está ubicado en una antigua casa del sector La Pradera y en la actualidad el “Delmónicos” está asesorado por dos destacados chefs, quienes ofrecen una carta Internacional Clásica.

En ese mismo año(1.960) nació la casa de banquetes “El Castrillón” que ofrecía el mismo servicio de la Mama Miche en los años 30, ubicado en la Avenida Eloy Alfaro y Andrés Coremo, desde sus inicios ha sido reconocido por ser uno de los pioneros en realizar eventos en sus instalaciones para una infinidad de parejas, organizaciones y para quienes necesitaren realizar cualquier tipo de evento social.

Esta década fue de gran crecimiento para los restaurantes en esta Ciudad, debido a que ya que hubo un surgimiento de locales especializados en diferentes comidas como: la comida china, francesa,

italiana, alemana, española y comidas nacionales de cada región del país. Si bien es cierto el hecho de que se abrieron establecimientos que tenían como objetivo satisfacer las necesidades de los comensales quiteños, también tenemos que decir que el pensamiento de esta sociedad era aún muy cerrado y celoso en el sentido de que estaba mal visto el hecho de que las mujeres fumen o hagan mucha vida social. Y esto se dio por la idiosincrasia de los habitantes de esta Ciudad, inculcados por la enseñanza de sus antepasados que eran muy conservadores en este sentido.

Esto sin duda fue un impedimento para el florecimiento de la restauración.

Cuando se dio el **Boom del petróleo** por la década de los setenta, muchos aspectos cambiaron en el Ecuador, uno de estos fue el cambio de tipo social que de pronto dio un giro notable en el comportamiento y el pensamiento de la gente. No fue sino hasta esta década que el negocio comercial de los restaurantes prosperó notablemente, ya que, muchas personas con posibilidades económicas adquirieron el hábito de comer fuera de sus casas, y también muchas mujeres empezaron a trabajar, lo que les obligaba a comer fuera de sus hogares.

*Paralelamente al crecimiento de las ventas que se daban por establecimiento, crecía la ambición de los empresarios y no fue sino hasta esta década 70 en que empezaron a surgir cada vez más los restaurantes de excelente reputación y muchos de ellos sobreviven hasta hoy en día. Entre los restaurantes que nacieron en Quito podemos nombrar al **“Tártaro”** que tuvo una sucursal llamada la **“Terraza del Tártaro”** que empezó a tener gran acogida a partir del año 1.975 en adelante. También encontramos **“El Limonar”**, cuyo propietario era el señor Juan Rodríguez y se especializaban en comida internacional.*

***“El Escalibur”**, ubicado en la Calama y Juan León Mera esquina cuyo propietario era el Señor Staling Polit quien se dedicaba a la comida internacional y también era muy reconocido, al morir su fundador este pasó a manos de su viuda, pero el negocio ya no fue lo mismo pues no contaba con los detalles y la preocupación de su creador.*

***“El Jet - Set”** era otro restaurante donde iba a comer la gente de la alta sociedad de Quito (en su época).*

***“El (R.M.) Restaurante Manhattan”** del Señor Juan Chávez estaba situado frente al Tribunal Supremo Electoral, en un local muy lindo*

que tenía un balcón con una vista hermosa, su especialidad era la comida Nacional e Internacional, se caracterizó porque aparte de su servicio de mesas también ofrecía banquetes, recepciones y bufetes.

En el Ecuador siempre ha existido la influencia de los restaurantes de comida extranjera, a continuación nombramos algunos de ellos:

“ Los Faroles” cuya especialidad era la comida española, fue manejado por un español que era su propietario, fue un restaurante muy nombrado en su época pero luego desapareció.

“La Costa Vasca” fue otro restaurante dedicado a la comida española, nació en la Reina Victoria y Pinto, posteriormente se trasladó a la Nueve de Octubre y en la actualidad se lo conoce como la Cocina Vasca. Este restaurante tuvo mucho éxito pero al ser comprado por sus empleados y empezó a decaer.

En el año de 1.976 nace el tradicional restaurante **“Rincón de Francia”** que creció como la mayoría de los restaurantes en Quito conducido al principio como un negocio familiar que, según su propietaria Azucena Aragón nos contó; al comienzo, era un restaurante muy pequeño, contaba únicamente con lo indispensable para trabajar. Todo el dinero fue invertido para equipar la cocina, que consideraron como el elemento más importante, esta era

elegante, con mucha comodidad, pensaban que si estaba en perfectas condiciones el resto no era tan importante. Así el concepto era el de un negocio muy sencillo, pero los primeros clientes se encargaron de correr la voz de que ahí se comía muy bien. Su dueña nos contó de que el éxito que ha tenido su negocio se debe principalmente a la calidad de sus productos. Y es por eso que ella siempre ha estado preocupada por el manejo adecuado de los productos, comprando cosas frescas y procurando que sea lo necesario para no tener que guardarlo. ella siempre se ha encargado de hacer las compras y los clientes han esperado siempre que sea ella quien les atienda personalmente. “ Todos somos humanos en búsqueda de calor humano”, ha subrayado Azucena Aragón. También ha señalado que para que un restaurante salga adelante sus empleados deben aplicar el lema de que ³“el cliente siempre tiene la razón (así no la tenga) y que estos factores en conjunto han sido y seguirán siendo la base exitosa del “ Rincón de Francia”.

En el año 1.983 nace el Restaurante “ Shorton Grill Steak House”, que tuvo su primer local en la Calama y Juan León Mera y posteriormente se trasladaron a la Calama y Almagro. Desde sus

³ EKOS. Como Manejar con Exito su Propio Restaurante N. 207 .

inicios este restaurante tuvo gran acogida en sus especialidades Steak House que le dieron la autoridad para preparar las mejores carnes a la parrilla en diferentes modalidades internacionales. Su propietario el Señor Esteban Díaz cuenta que en el año de 1.993 le entregaron un diploma en el que lo nominaban como el mejor restaurante en su especialidad. Este premio fue entregado por el Director del C.E.T.U.R. y el embajador de Argentina de esa época. El Shorton Grill recibió esta mención junto a otros restaurantes como: la Choza, Bella Roma, El Rincón de Francia y el restaurante del Hotel Colón, que eran los más reconocidos de ese entonces.

*En la Avenida Amazonas, en el tramo que comprende desde la Orellana Hasta la Avenida Patria, era donde se encontraban la mayoría de los buenos restaurantes y ciertos Centros de diversión, por este motivo se le dio el calificativo de **la Zona Rosa de Quito**; pero esto cambió porque no hubo un buen control y se dejó que instalaran ciertos lugares de mala reputación pasando a ser denominada más tarde como **la Zona Roja de Quito** este fue uno de los motivos por los cuales decayeron muchos restaurantes de esa zona, otro factor que afectó a los restaurantes del sector fue que se*

achicaron las calles para ampliar las veredas y entonces el acceso al lugar se hizo muy difícil y la gente por la incomodidad prefería ir a otros restaurantes de más fácil acceso.

***“El Lafite Restaurant”** ubicado en la Niña y Juan León Mera se ha dedicado desde hace nueve años a una clientela elitista y hasta el día de hoy se mantiene gracias a la calidad de su comida. Su carta ofrece una gran variedad de ensaladas, carnes de buena calidad, un surtido inigualado de pescado y divinos postres flameados a la mesa.*

Así como en Quito han existido muy buenos restaurantes de comida Internacional, también es cierto que Quito ha contado con Restaurantes de comida Nacional que también se han destacado como:

***“La Querencia”** que actualmente pertenece a Marcelo y Victoria Bueno y a Luis Felipe Borja, surgió por el éxito del restaurante “Mi Cocina”, que no abastecía la demanda de los clientes y además para entonces solo había un restaurante de comida criolla en Quito. Se encargaron de **“Mi Cocina”** cuando este restaurante todavía no funcionaba bien y a los seis meses de administrarlo comenzaron a captar clientela, por la buena calidad de la comida que es resultado*

de la utilización de los mejores ingredientes. La calidad radica especialmente en los productos, ya que se pueden tener excelentes recetas, pero, si no se utilizan los ingredientes adecuados, es imposible que el producto final sea bueno. El ahorro en costos ha sido un determinante del fracaso de muchos restaurantes.

En un análisis hecho por los propietarios del restaurante “La Querencia” se concluyó en que, el éxito de un restaurante se mide así:

- Calidad de la comida 80%.*
- Buen servicio 15% (Cuando la gente come bien, incluso podría pasar por alto eventuales contratiempos como un mal servicio).*
- Detalles 5% (Limpieza, decoración, que el administrador siempre esté con una sonrisa).*

También podemos nombrar al restaurante “La Choza” que abrió sus puertas al público en el año de 1.966, sus iniciadores fueron los quiteños, Jaime Pallares Z. y Marta Gómez de la Torre quienes decidieron desempolvar antiguas recetas para brindar al público ecuatoriano la auténtica cocina Nacional; es así como treinta años más tarde, una nueva generación y viejos colaboradores de este restaurante han venido manteniendo la tradición de sus iniciadores.

Entre los platos más servidos que encontramos en la Choza tenemos: los chiguiles, los longos envueltos, empanadas de yuca y el novedoso puchero quiteño hecho a base de frutas de la temporada, a más de otros platos nacionales e internacionales que se sirven diariamente.

***“La Ronda Restaurante”** es otro ejemplo de restaurante típico que funciona desde la década de los setenta y aún es de gran éxito, su dueño es el señor Luis Cisneros. “La Ronda” cuenta con un local sumamente grande donde puede captar un buen número de clientes también presta un excelente servicio de Bufete, banquetes, etc.*

*Existió en Quito otro restaurante de comida típica o nacional que también fue importante como es **“El Campanario”**, cerró al poco tiempo, dejó un buen recuerdo, su dueño no pudo seguir atendiendo y ese fue el motivo principal.*

Es importante nombrar un sin número de restaurantes que han tenido y algunos todavía tienen una larga trayectoria en la historia de los restaurantes de Quito sin tomar en cuenta su tipo y categoría:

- Bar Restaurant Cucurucucu.*
- Bar Restaurant El Taconazo.*
- Bentley's bar restaurant.*
- Brasero Gaucho.*

- *Caluco Ceviche Bar.*
- *Carlettos Tratoria.*
- *Casa De Mi Abuela.*
- *La Colina Del Chef.*
- *Casa Vieja.*
- *Cevichería El Delfín Azul.*
- *Ceviches y Banderas De La Foch.*
- *El Mesón De La Pradera.*
- *El Refugio Restaurant.*
- *La Paella Valenciana.*
- *El Ruedo.*
- *Fonda del Churro.*
- *Galerí restaurant Mare Et Tierra.*
- *Good Group Inn.*
- *Hooters Trexco.*
- *Hostal La Casona.*
- *La Casa Del Cangrejo.*
- *La Couple.*
- *La Cueva Del Oso.*
- *La Fonda Del Camino.*

- *La Guarida Del Coyote.*
- *La Parrillada Steak House.*
- *La Posada México.*
- *La Querencia.*
- *La Sartén por el Mango.*
- *Las Mañanitas.*
- *Le Champignon.*
- *México Chiquito y Sabroso.*
- *Normandie.*
- *Pajonal Restaurant.*
- *Pancake House Restaurant.*
- *Quito Tennis Restaurant.*
- *Restaurante Albergue de Francia.*
- *Restaurante Amadeus Pub.*
- *Restaurante Club de Ejecutivos.*
- *Restaurante Columbus.*
- *Restaurante Creper & C.I.A.*
- *Restaurante El Balcón.*
- *Restaurante La Cueva de Luis Candelos.*
- *Restaurante El Ceviche.*

- *Restaurante El Piquero.*
- *Restaurante El Refugio.*
- *Restaurante el Tambo.*
- *Restaurante El Toro Partido.*
- *Restaurante La Trattoria del Veneciano.*
- *Restaurante la Vieja Castilla.*
- *Restaurante le Chalet.*
- *Restaurante los Leños.*
- *Restaurante Mare Nostrum.*
- *Restaurante Pim's Dicken.*
- *Restaurante Puerto Camarón.*
- *Restaurante Rincón de Barbaria.*
- *Restaurante Rincón de Borgoña.*
- *Restaurante Taberna Piamonte.*
- *Restaurante Rincón de Sicilia.*
- *Restaurante La Taberna Quiteña.*
- *Restaurante La Vieja Europa.*
- *Restaurante Rincón Argentino.*
- *Restaurante Rincón del Marisco.*
- *Restaurante Su Ceviche.*

*En relación a los restaurantes de **Comida Rápida**, se sabe que estos existían y que crecieron de similar forma que los anteriores, pero no era característica de ellos destacarse por tener los mejores locales o establecimientos ni contar con un servicio sumamente eficiente, es decir que, su funcionamiento era muy ordinario o simple y que poco a poco con el crecimiento de la población y con la necesidad de adaptarse a la alta demanda de gente, que cada vez necesitaba de un servicio más rápido y eficiente para realizar sus comidas, se empezaron a vislumbrar los propietarios de dichos establecimientos porque vieron en este negocio la oportunidad de su vida. Vale anotar que al igual que muchos de los restaurantes anteriores, los comedores de Comida Rápida tuvieron mucha influencia extranjera y es así que los establecimientos que eran considerados de comida rápida por lo general servían comidas chinas, o platos que no eran considerados como típicos de Quito. En la actualidad podemos ver que han entrado al país algunas cadenas de restaurantes de Comida Rápida y la mayoría de ellos tienen influencia extranjera, en especial estadounidense.*

Y es que el comer ha sido y seguirá siendo uno de los placeres más agradables sobre la tierra, hasta que la ciencia no encuentre otra

forma de alimentarnos. No solo la comida se ha vuelto rápida, la vida cotidiana también, lo que nos ha obligado a todos a ganar la mayor cantidad de tiempo posible. Por esta razón, la “Industria Alimenticia” ha crecido en los últimos años, debido principalmente a la modificación en los horarios de trabajo en las principales ciudades, empresas públicas y privadas (jornada única). Por este motivo también hemos visto como ha crecido el servicio de entrega de comidas a domicilio que actualmente constituye un requisito indispensable para las principales cadenas de comida rápida instaladas en el país. Los otros dos factores más importantes en este negocio son: la informalidad y celeridad, sin descartar la atención al cliente que es K.F.C.) En un comienzo Pizza Hut no tuvo mucha competencia y esto se debió a que en Quito aun no se explotaba el área de las franquicias de alimentos. Esta misma empresa quiso obtener la franquicia de Taco Bell, que es la empresa más grande de comidas mexicana - americana, no tuvo éxito y se vio en la necesidad de competir contra los grupos más poderosos del país. Es también importante decir que el mayor auge de las Comidas Rápidas se dio cuando aparecieron los patios de comidas en los centros comerciales, donde la mayoría de estos establecimientos provienen de cadenas de

restaurantes que han alcanzado popularidad y prestigio dentro del público del país o lugar donde se iniciaron . El éxito alcanzado y reconocido mundialmente por estas cadenas, permite que el público e inversionistas de cualquier parte del mundo desee invertir en acciones o también comprar la franquicia del mismo.

*En la Ciudad de Quito podemos encontrar gran variedad de estos restaurantes, provenientes de todas partes y especialmente de los Estados Unidos. Un ejemplo muy claro de esto lo encontramos en “**Pizza Hut**” que es una de las empresas pioneras y es una muestra clara del estilo gerencial que ha venido a imponer el modelo de las franquicias en el Ecuador. Tal franquicia se obtuvo en el año 1.981 a través de un contacto de su dueño Francisco Pinto con la Pepsi - Cola Internacional (Dueño de la cadena de comidas, Taco Bell y Otro ejemplo claro de este modelo de negocio lo encontramos en “Domino’s Pizza” que también es una empresa estadounidense que labora y se ha adaptado con facilidad a las exigencias del público capitalino. Y es que, además de pollos, hamburguesas y pizzas, tal es el estilo de hacer dinero, que abarcan los instrumentos necesarios para alcanzar un posesionamiento acelerado en el mercado.*

La principal ventaja con la que cuentan las franquicias es que, no solo se limitan a un contrato para licenciar la venta de un determinado servicio. Ya que el propietario global envía a sus futuros socios a centros de formación en los que les enseñan técnicas muy variadas; desde atención al cliente, mercadeo, sistemas de administración e incluso normas como mantener el orden y aseo. Y además es un método de operación que a permitido que centenares de pequeños empresarios entren en el negocio de los restaurantes de Comida Rápida.

Este proceso se complementa con la instalación de los establecimientos, previo un estudio de mercado, que incluso designa la ubicación y la imagen que estará identificada con la cadena de establecimientos matriz, cuya uniformidad atrae a la clientela.

También sabemos que han anunciado su llegada al país empresas importantes como: “Fraiday’s y Pollos Campero”, de Guatemala, que piensa abrir su sucursal en el nuevo Paseo de las Américas un Centro Comercial de franquicias que se está inaugurando en Quito. Se sabe que es una empresa importante, ya que, desde que empezó a ganar terreno en toda América Central, fundaron su propia

Universidad, pre requisito para todo aquel que busca laborar en sus establecimientos.

Según dice una publicación internacional, un mesero de Pollos Campero no puede servir una mesa si no ha servido por lo menos 500 veces una mesa en la Universidad y ha aprobado un curso de quince días. Este énfasis por brindar al público un mejor servicio es característica esencial en casi todos los restaurantes de comidas rápidas con franquicia.

Pero esto no es todo, sino que, tal competencia provoca una guerra de precios impresionante que parece no tener límites. Si el cliente analiza bien esta situación y es muy hábil, podría comer a mitad de precio, aprovechando las distintas promociones que presentan estas empresas.

***“Burger King”** sobresale en la ciudad de Quito por tener un amplio dominio en el negocio franquiciador, pero van a tener una gran competencia porque ya está entrando al país un fuerte rival como es **“Mc. Donald’s”** quien antes no ingresó al país por un viejo problema legal con la marca ecuatoriana Mc. Donald’s patentada el 20 de junio de 1.974, con quienes tuvieron que pelear aproximadamente unos 20 juicios de los cuales algunos no han sido resueltos, y*

retrasaron su presencia. Tal disputa, que se inició a finales de la década de los setenta pospuso por más de un año el ingreso de la Corporación en el país prevista inicialmente para febrero de 1.996.

Esta situación ya fue superada por la empresa, pero esto no quiere decir que se sepa a ciencia cierta de que no hay otras marcas registradas por algún lado, que puedan perjudicar a cualquier negocio que se vislumbra próspero.

Por esto podemos decir que en el Ecuador existe mucho miedo de invertir ya que la legislación no garantiza el éxito de los negocios e inclusive a veces no los deja ingresar. A pesar de todo, la fiebre de los restaurantes de comidas rápidas tiene para mucho tiempo en Quito y en el país.

Nuestros platos son también parte de la tradición y de la comida diaria de todos los estratos sociales. Por ello existe una identificación inmediata del consumidor con nuestro menú. Y aunque a nivel local se han hecho intentos por llevar a cabo esta modalidad de negocio, con una marca propia, estos no han sido del todo exitosos, ya que parecen competir con empresas casi insuperables, pero algo han hecho ciertas empresas como es el caso de Pollos Gus que a partir de 1.996 es la empresa líder en el País.

Juan Manuel Silva, Gerente General de la Corporación Gus opina que este nuevo reto de competir con estas empresas grandes es una alternativa ante la necesidad de ampliarse de una forma agresiva, basado en la capacidad de su Corporación para transmitir su tecnología y proceso en la calidad de sus productos y servicios.

Luego podemos encontrar otras empresas como Ch. Farina, frutería Monserrate, Los Ceviches de la Rumiñahui Y Los Shawarmas que ofrecen sandwiches de pollo o cordero en pan pita y cuyo propietario Elías Saif está dispuesto a compartir su prosperidad ya que cree firmemente que el negocio de los shawarmas puede crecer en un mercado apto para las comidas rápidas.

Para los establecimientos de comidas rápidas no todo ha sido tan bueno y esto se ha dado por razones más simples de lo que parecen y así encontramos a empresas como Subway y Arbi's que les ha costado un arduo trabajo adaptarse a las exigencias de los clientes capitalinos ya que sus especialidades no tuvieron la acogida que ellos esperaban.